

UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

BIOTECNOLOGIA

MAPA CONCEPTUAL "TECNOLOGIA DE FRUTAS Y
HORTALIZAS"

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TERCER CUATRIMESTRE

07 JUNIO 2023

TECNOLOGIA FRUTAS Y HORTALIZAS

FRUTAS

Semilla carnosa de un organo floral

HORTALIZAS

Planta herbacea que se utiliza con cualquier alimentos

La tecnología, basada en la activación del oxígeno del aire, permite inactivar los microorganismos, de modo que estos no dañan a las frutas y hortalizas frescas.

FRUTAS CARNOSAS

Contenido de agua en parte comestible (mayor a 50% de H₂O)

FRUTAS SECOS

Contenido de agua en parte comestible (menor a 50% de H₂O)

FRUTOS OLEAGINOSAS

Se emplea para la obtención de grasas y como alimento

FRUTAS DE HUESO

Tiene una semilla grande, cascara dura

FRUTAS DE PEPITA

Tiene varias semillas y cascara

Bibliografía